



FICHE TECHNIQUE BOURGOGNE BLANC 2021

Superficie :

35a + 39a sur la commune de Puligny Montrachet (lieu-dit Les Bergeries)
23a sur la commune de Volnay (lieu-dit Les Longs Bois)

Cépage : Chardonnay

Rendement : 48hl/ha

Altitude : 230m

Exposition : Nord-Est

Sol : argilo-calcaire

Plantation : 1991-2018

Vendange manuelle

VINIFICATION :

- Pressurage pneumatique de la vendange entière
- Débourage, conservation sur lies fines
- Ensemencement levures sélectionnées
- Fermentation alcoolique 100% en fûts de chêne

ELEVAGE :

- Fermentation malolactique à 100%
- 11 mois sans soutirage avec un bâtonnage tous les 7 à 10 jours
- 15 à 30% de fûts neufs

Mise en bouteille à la propriété avec collage et/ou filtration après essai

Potentiel de garde : 2027

Note de dégustation :

Robe étincelante or pâle

Notes crémeuse, briochée, beurrée sur fruit à coque (amande, noisette fraîche)

Bouche onctueuse relevée d'une finale acidulée fraîche et digeste

